

A cena con MasterChef

Lo chef **Gabriele Gatti** direttamente dai fornelli
dell'ultima edizione di  MasterChef

Venerdì 26 Maggio ore 20.00

APERITIVO:

- Fagottino di Bresaola con mousse di caprino, erba cipollina e granella di nocciola.
- Spuma di melone e senape antica con brunoise di crudo.

ANTIPASTI:

- Mantecato di Baccalà su crema affumicata di piselli e polvere di pane e olive.
- Battuta di Fassona su misticanza (Cavolo Cappuccio, rucola e valeriana) ed emulsione al frutto della passione.

PRIMO:

- Risotto mantecato con ragù di coniglio grigio e sua riduzione.

SECONDO

- Filetto di maiale laccato su scapece di cipolla di Tropea e spinacina, arance e uva passa.

DOLCE

- Crumble di pasta frolla con passata di mango, fragole e cioccolato allo zenzero.

€ 40,00 (vino e bevande incluse)
prenotazione obbligatoria - posti limitati

in collaborazione con



RISTORANTE  SILVANA

Via Del Mare, 10 - Piobesi T.se (TO)

Tel. 011.9657805 www.ristorantesilvana.it